Fortalecer o espírito
de equipa com
momentos especiais

NEYA HOTELS ★★★★ LISBOA

EMPRESAS & GRUPOS

MENU 1

Memórias à Mesa

ENTRADA (1 opção)

- Creme de Couve Flor, Óleo de Amêndoas Torradas
- Strudel de Abóbora, Queijo de Cabra e Noz com Seleção de Saladas e Vinagrete de Mel

PRATO PRINCIPAL (1 opção)

- Gratinado de Bacalhau com Grelos ao Alho e Broa de Milho
- Lombo de Porco a Baixa Temperatura, Puré de Castanha e Legumes da Época Glaceados
- Tagliatelle com Abóbora Assada e Manjericão

SOBREMESA (1 opção)

- Tarte Cremosa de Chocolate, Toffee de Caramelo e Gelado de Baunilha
- Panacotta de Frutos Vermelhos
- Fruta da Época

37€

MENU 2

Temperos com Propósito

ENTRADA (1 opção)

- Creme de Ervilhas e Crocante de Toucinho Fumado
- Queijo Brie Panado em Sésamo, Seleção de Saladas e Crocante de Presunto e Uva
- Camarão Crocante, Geleia de Malagueta, Molho de Alho e Rúcula Selvagem

PRATO PRINCIPAL (1 opção)

- Lombinho de Bacalhau, Batatinhas confitadas em Alho e Alecrim, Salteado de Couve e Creme de Azeite
- Peito de Peru com Alheira DOP, Frutos Secos e Arroz Cremoso de Cenoura Assada com Especiarias
- Ravioli de Abóbora, Cebola Caramelizada e Alho Francês Trufado

SOBREMESA (1 opção)

- Cheesecake de Abóbora, Noz Caramelizada
- Crème Brûlée de Baunilha e Frutos Vermelhos
- Fruta da Época

42€

MENUS:

- 15 a 60 pessoas.
- Bebidas Incluídas.
- Couvert Incluído: Seleção de Pães e Manteigas.
- Bebidas alcoólicas servidas até à sobremesa (exceto digestivos).
- Serviçode cafetaria teminício após a sobremesa.
- Prato Vegetariano.
- Preço por Pessoa. IVA incluído.

RESERVE JÁ:

(+351) 218 413 051
sales.lisboa@neyahotels.com



Fortalecer o espírito
de equipa com
momentos especiais

NEYA HOTELS ★★★★ LISBOA

EMPRESAS & GRUPOS

MENU 3

Encontro de Sabores

ENTRADA (1 opção)

- Creme de Catanha, Crocante de Alheira e Rosmaninho
- Camarão Braseado, Creme do Mesmo e Texturas de Pão Alentejano
- Empada de Pato, Salada de Chicória, Aipo, Laranja e Sementes de Mostarda

PRATO PRINCIPAL (2 opções)

- Tranche de Corvina, Couve Flor e Legumes da Época Glaceados
- Arroz Cremoso de Bacalhau, Ameijoa e Camarão
- Vitela a Baixa Temperatura, Salteado de Catanha, Fava de Inverno e Cogumelos Silvestres
- Lombinhos de Porco Ibéricos e Crosta de Ervas, Batata-Doce e Acelgas
- Ravioli de Abóbora, Cebola Caramelizada e Alho Francês Trufado
- Arroz Cremoso de Cogumelos, Chips de Abóbora e Trufa

SOBREMESA (1 opção)

- Rabanada de Especiarias, Creme de Leite de Amêndoa e Gelado de Baunilha
- Demi Cuit de Chocolate e Texturas de Frutos Vermelhos
- Fruta da Época

58€

BUFFET DE SOBREMESAS NATALÍCIAS

- Rabanadas
- Sonhos
- Bolo-Rei

(Ao ser adicionado este suplemento todo o serviço de sobremesas passa para regime de Buffet.)

5€

BEBIDAS INCLUÍDAS

- Seleção de Vinhos da Casa
- Soft Drinks
- Café

MENUS:

- 15 a 60 pessoas.
- Bebidas Incluídas.
- Couvert Incluído: Seleção de Pães e Manteigas
- Bebidas alcoólicas servidas até à sobremesa (exceto digestivos)
- Serviço de cafetaria tem início após a sobremesa.
- Prato Vegetariano.
- Preço por Pessoa. IVA incluído.

RESERVE JÁ:

(+351) 218 413 051
sales.lisboa@neyahotels.com



Fortalecer o espírito
de equipa com
momentos especiais

NEYA HOTELS ★★★★ LISBOA

EMPRESAS & GRUPOS

BUFFET DE NATAL

Mesa de Partilhas

INCLUÍDOS

- Seleção de Pães
- Sopa de Legumes da Época
- Seleção de Saladas Simples
- Salgadinhos Tradicionais

SALADAS COMPOSTAS (3 opções)

- Sortido de Quiches (Lorraine, Espargos e Cogumelos, Camarão e Espinafres)
- Salada de Abóbora Assada, Queijo de Cabra, Noz e Romã
- Salada de Fusili, Mozzarella, Tomate Cherry e Pesto
- Salada de Beterraba, Laranja e Amêndoa Torrada
- Salada de Cogumelos, Courgette Assada, Tomilho e Caju
- Salada de Quinoa, Camarão, Pepino, Aneto e Aipo
- Salada de Bacalhau, Grão e Salsa
- Salada de atum, feijão-frade e ovo
- Salada César de Frango Grelado

PRATOS QUENTES (2 opções)

- Supremos de Corvina no forno à Portuguesa
- Lascado de Bacalhau Gratinado com Grelos e Broa de Milho
- Lombinhos de Salmão com Molho de ervas e Citrinos
- Lombinhos de Porco com Batatinhas Coradas em azeite de Alho e Ervas
- Peru recheado com enchidos e Arroz de Frutos Secos
- Vão de Vitela assada a Baixa Temperatura com Batata Assada e Grelos
- Tortellini com molho de Alho Francês
- Tagliatelle de Abóbora Assada com Frutos Secos e Manjericão

SOBREMESAS: (2 opções)

- Arroz Doce Tradicional
- Leite Creme de Baunilha
- Cheesecake de Abóbora e Noz
- Cheesecake de Frutos Vermelhos
- Tiramisù
- Mousse de Chocolate e Frutos Secos
- Pudim de Ovos
- Bolo de Bolacha
- Tarte de Maçã

47€

SOBREMESAS INCLUÍDAS

- Rabanadas
- Sonhos
- Bolo-Rei
- Seleção de Frutas

BEBIDAS INCLUÍDAS

- Seleção de Vinhos da Casa
- Soft Drinks
- Café

BUFFET:

- 25 a 60 pessoas.
- Bebidas Incluídas.
- Bebidas alcoólicas servidas até à sobremesa (exceto digestivos).
- Serviço de cafetaria teminício após a sobremesa.
- Prato Vegetariano.
- € Preço por Pessoa. IVA incluído.

RESERVE JÁ:

(+351) 218 413 051

sales.lisboa@neyahotels.com



Fortalecer o espírito
de equipa com
momentos especiais

EMPRESAS & GRUPOS

WELCOME DRINKS

- Nossa Seleção de Vinhos da Casa
- Espumante
- Soft Drinks
- Água com Gás e sem Gás

9€

PACK DE DIGESTIVOS

- Vinho do Porto Branco ou Tinto
- Moscatel
- Licor Beirão
- Whisky (Novo)

8€

TAXA DE ROLHA

• Espumantes	15€
• Vinhos Generosos / Espirituais	25€

NEYA HOTELS ★★★★ LISBOA

BEBIDAS:

Welcome drink: serviço de 30 min.

Pack Digestivo 1 Passagem por Serviço após a sobremesa

Serviço de cafetaria tem início após a sobremesa.

€ Preçopor Pessoa. IVAincluído.

RESERVE JÁ:

(+351) 218 413 051

sales.lisboa@neyahotels.com

